



Chai-Plätzchen

Zutaten

1.5 Teelöffel Chai-Tee

140 g Pflanzenmargarine

80 g Kokosblütenzucker

1 Pack Vanillezucker

200 g Dinkelmehl

1 Prise(n) keltisches Meersalz

Zubereitungszeit: 4 h

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 5 h

Portionen: 1

Zubereitung

1.

Mahle den Chai Tee in einem Mörser fein. Gib ihn anschließend mit der Pflanzenmargarine, Kokosblütenzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel und schlage die Zutaten mit einem Handrührgerät für 2 Minuten schaumig.

2.

Gib nun das Dinkelmehl und Kristallsalz hinzu und rühre es unter.

Verarbeite die Zutaten mit den Händen zügig zu einem glatten Teig und lasse ihn für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen.

3.

Heize nach der Ruhezeit den Backofen auf 160 °C Umluft vor. Rolle den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz 0,5 cm dick aus und steche mit Ausstechförmchen Plätzchen aus.

4.

Lege zwei Backbleche mit Backpapier aus und lege die Plätzchen darauf. Wiederhole Schritt 6 und 7, bis kein Teig mehr übrig ist.

5.

Backe die Plätzchen im Ofen 10 – 12 Min. zartbraun und lasse sie vollständig auskühlen.